



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?

0000000000



Information :

Devant le succès rencontré lors de la première vente de l'IME de Minihy Tréguier, les jeunes réitèrent la vente de leurs créations.

Exposition-vente
Créations des personnes accompagnées
de L'IME de Minihy-Tréguier
à L'ESAT du Pays de Paimpol

JEUDI 21 OCTOBRE 2021
9h30-13h30

- *Aquarelles
- *Bijoux
- *Décoration
- *Créations tissus..

**On vous dit à
jeudi prochain !**





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



L'ECHO DES SALADES

L'ECHO DES SALADES



PAROLE DE JARDINIER

Journées de formation à la vente

Cette semaine, Gwénolé, Lucie, Marie, Mickaël, Jean-Luc, Christian, Patrice, Laurence et Gilles, étions sur une formation à la Vente pendant deux jours. Il est très important de sensibiliser tout le monde à la rigueur en caisse, à gérer son stress en cas de file d'attente, et au contact client !

Cette formation est très utile pour la Vente Directe du Jeudi et la Marché de Lézardrieux le Vendredi.

Des simulations de vente (des sketches, en jargon commercial) ont été réalisés.

Une sensibilisation à la fausse monnaie a également été abordée, bien que nous n'ayons jamais eu le cas !

Pendant ce temps, les autres équipes étaient sur le pont pour ramasser toutes les pommes de terre car la météo s'y prêtait !





QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



Composition de votre panier semaine «42» :

Panier à 10.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Salade	1.10
Pommes de Terre Allians de conserv. 1.5kg	3.30
Poivrons Verts 400gr	1.68
Carottes 800gr	2.80
Brocoli 500r	1.65
Valeur du panier	10.53€

Notre
composition de
légumes est
susceptible d'être
modifiée en
fonction de nos
récoltes ... merci
de votre
compréhension

Panier solidaire à 8 €

LEGUMES	Tarifs en €
Poivrons Verts 400g	1.68
Brocoli 500r	1.65
Carottes 500gr	1.75
Pommes de Terre Allians de conservation 1kg	2.20
Salade	1.10
Valeur du panier	8.38€

Panier à 15.00€

LEGUMES	Tarifs en €
Pommes de Terre Allians de conservation 1.5kg	3.30
Salade	1.10
Brocoli 700r	2.31
Carottes 1.5kg	5.25
Poivrons Verts Carrés 800grs	3.36
Valeur du panier	15.32€



QU'EST-CE
QU'ON PEUT
FAIRE
ENSEMBLE ?



RECETTE DE LA SEMAINE



Galettes de brocoli

Facile, Préparation 35mn, Cuisson 35mn, Bon marché, Pour 6 personnes :

- 1 beau brocoli ou 2 petits
- 1/2 bouquet de persil
- 65 g de farine
- 2 œufs
- 30 g de parmesan en poudre
- 1 petite gousse d'ail
- Sel, poivre

Préparation :

- Préchauffez le four à 150°C (th.4-5).
- Coupez le brocoli en morceaux et faites-les cuire 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égouttez et hachez-les.
- Rincez le persil et ciselez-le. Pelez et hachez l'ail.
- Battez les œufs dans un saladier. Ajoutez la farine, le parmesan, l'ail, le brocoli et le persil. Mélangez, salez et poivrez.
- Réalisez des galettes de la taille de votre choix et faites-les dorer dans l'huile, dans une sauteuse à feu vif, sur tous les côtés.
- Disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 15 min.
- Ce plat accompagnera autant des viandes que des poissons !